

# Champagne



Champagne PANNIER, Brut Sélection

**La coupe**

7€50

**bouteille**

45€00

## *Notre sélection de vins*

### *Nos vins blancs*

#### **ALSACE**

AOC Gewurstraminer Grand Cru Mambourg, 2016

*Vin gourmand, épicié et fruité, idéal sur des fromages de caractère, le foie gras et pâtisseries*

**bouteille**

19€50

#### **VAL DE LOIRE**

AOC Sancerre, Domaine Millet

*Vin sec et fruité, idéal sur des poissons grillés, fromages de chèvre*

28€00

#### **BOURGOGNE**

AOC, Petit Chablis, Domaine Alain Geoffroy

*Vin sec sur la minéralité, idéal en apéritif, sur des fruits de mer ou du fromage de chèvre*

27€00

AOC Pouilly Fuisse Vieilles Vignes, Jacques Depagneux

*Vin sec, délicatement gras, idéal sur des poissons nobles, fromages de chèvre ou brebis*

35€00

#### **LANGUEDOC ROUSSILLON**

IGP d'Oc, Chardonnay La Chevalière, Laroche

*Vin sec et fruité, idéal à l'apéritif, sur des viandes blanches ou des poissons grillés*

19€50

### *Nos vins rosés*

#### **SUD OUEST**

IGP Comté Tolosan, Tarani

13€00

*vin frais et fruité, idéal à l'apéritif, sur des salades et grillades*

## *Nos vins rouges*

**bouteille**

### **VAL DE LOIRE**

AOC Sancerre, Domaine Millet <i>Vin frais et fruité, idéal sur des grillades</i>	28€00
AOC Sancerre, Les Birettes, 2017 <i>vin frais et fruité, idéal sur des grillades et des volailles</i>	25€50
AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine des Valettes <i>Vin frais et fruité, idéal sur des grillades et des charcuteries</i>	19€50

### **BEAUJOLAIS - BOURGOGNE**

AOC Morgon, Terre de Roches, Vieilles Vignes, 2017 <i>Idéal sur des gibiers, plats en sauce</i>	19€50
AOC Chorey Les Beaune, Domaine Maldant Pauvelot <i>Vin sur le fruit, idéal sur de la volaille rôtie</i>	33€00
AOC Hautes Côtes de Beaune, Domaine Delagrangue <i>Vin frais et fruité, idéal sur des grillades</i>	28€00

### **VALLEE DU RHONE**

AOC Côtes du Rhône, Les Abeilles, Jean Luc Colombo <i>Vin fruité, idéal à l'apéritif, sur des charcuteries</i>	19€00
AOC Grignan Les Adhémar, Domaine Saint Luc <i>Vin fruité, idéal sur des lasagnes, des pizzas ou des charcuteries</i>	16€00
AOC Saint Joseph, Domaine Faury <i>Vins aux arômes de fruits noirs et aux tanins fins, idéal sur des viandes rouges</i>	35€00
AOC Saint Joseph, Terre de Violette, 2017 <i>Vins aux arômes de fruits noirs, idéal sur des charcuterie, des viandes rouges</i>	26€75

### **LANGUEDOC ROUSSILLON**

AOP Coteaux du Languedoc, Chemin des Olivettes, 2018 <i>Vins aux arômes de fruits rouges, accompagnera agréablement tous vos repas</i>	13€50
---	-------

### **BORDEAUX**

AOC Blaye Côtes de Bordeaux, La Fleur Dallon <i>Vin sur le fruit, idéal sur des viandes rouges</i>	17€50
AOC Saint Emilion Grand Cru, Château Vieux Lescours <i>Vin charnu, idéal sur des fromages ou des viandes grillées</i>	29€90
AOC Saint Emilion Grand Cru, Château Trapaud, 2016 <i>Vin puissant aux arômes de fruits rouges et noir, idéal sur du bœuf grillé, une viande blanche en sauce</i>	30€50
AOC Saint Estèphe, Les Hauts de Pez	35€00